



LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

- . Amuses bouches
- . 1 coupe Mailly grand-cru
- . Entrée-Plat-Dessert

LA FORMULE HAUT-PERCHE : 45€

- . Entrée-Plat-Dessert

Coeur de faux filet +1€

Tout commença ...

- . Foie gras mi-cuit du Périgord, gelée de Monbazillac et raisins
- . Salade d'anguille fumée aux agrumes, pomme de terre bleu d'Artois
- . L'assiette nordique : saumon gravelax, tarama de saumon, salade de fenouil et pomme verte
- . Velouté de patate douce, espuma au cumin et coriandre fraîche
- . Dôme de pomme au camembert façon tatin
- . Rouleau croustillant de choux vert au lard fumé
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

Et alors ...

- . Pavé de coeur de faux-filet (Aubrac ou Limousin), gratin de pommes de terre au comté, sauce au foie gras
- . Saint Jacques rôties en coquille, courge butternut grillée et crumble de noix fumée aux lauriers
- . Selle d'agneau et son mignon, déclinaison de légumes racines et jus au romarin
- . Risotto d'épautre et petit légumes de saison, tofu fumé
- . Magret de canard, écrasé de céleris et moutarde de Meaux, jus à la sarriette
- . Filet de dorade poêlé, fondue de poireaux et écume de vanille
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

- . L'éclair du chef aux marrons et noix de pécan , glace vanille
- . Mi-cuit au chocolat équitable, coeur coulant passion et sorbet mangue
- . Sablé au coco et crémeux au yuzu, éclats de meringue
- . Nage d'agrumes au miel et son sorbet
- . Le café gourmand
- . Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment
- . Gâteau aux noix, coulis et glace au chocolat Valrhona
- . Poire pochée au "vin chaud", tuile craquante
- . Le dessert du jour (sauf le samedi)